



2020年9月1日  
株式会社京王百貨店

「個食」「贈れる」おせちに注目！

## 2021年 京王のおせち



京王百貨店（本社：東京都新宿区、社長：駒田一郎）では、「2021年 京王のおせち」を9月1日（火）からインターネットで、10月1日（木）から店頭で、予約承りをスタートします。

年始の食卓に欠かせないおせち。近年は「すべて手作りするには手間がかかる」「夫婦2人分には量を作り過ぎてしまう」といったことから“買うおせち”の需要が高まり、当社でも3年連続で売上が伸長するなど好調に推移しています。特に2021年は、帰省や外食を控えて家族でゆっくりと過ごす傾向が続くとみられ、年始を祝うおせちの存在感が増すことが想定されます。そこで今年は、コロナ禍の需要に対応し、一人分ずつ取り分けられた“個食おせち”や、会えない遠方の家族や親戚にも贈れる“広域配送可能なおせち”を強化。インターネットの承り開始日は昨年より11日間前倒し、「早期ご予約 送料無料キャンペーン」の期間も前年より拡大。インターネット予約の利便性を高めています。

### <概要>

#### ◆店頭予約承り期間：10月1日（木）～12月22日（火）

・店頭／新宿店 地下1階、聖蹟桜ヶ丘店 1階「おせち承りコーナー」

セレオ八王子店、ららぽーと新三郷店、昭島モリタウン店、キラリナ京王吉祥寺店、トリエ京王調布店

・フリーダイヤル（10時～19時）／新宿店 0120(593)335、聖蹟桜ヶ丘店 0120(860)560

#### ◆インターネット予約承り期間：9月1日（火）10時～12月25日（金）昼12時 <https://shop.keionet.com>

#### ◎商品お渡し：12月31日（木）

・ご来店…新宿店 7階大催場（10時～16時）、聖蹟桜ヶ丘店 7階催場（11時～16時）

・お届け…31日（木）18時まで（配送可能地域：東京都・千葉県・埼玉県・神奈川県の一部地域\*、送料770円）

\*詳細は上記インターネットサイト参照、一部広域配送可能な商品も有り

#### <インターネット限定 早期ご予約 送料無料キャンペーン>

期間：9月1日（火）10時～9月30日（水）18時 対象：1商品 税込21,600円以上のおせち

お客様のお問合せ先 : 京王百貨店 新宿店 TEL : 03 - 3342 - 2111（大代表）

報道関係のお問合せ先 : 京王百貨店 広報担当 TEL : 03 - 5354 - 2855（竹田、深山、篠原、島田）



## 1. 新しい生活様式の新定番！一人一段タイプの「個食おせち」

「食卓の彩りに少量だけ欲しい」「来客の際に便利」と年々人気が高まっている「個食おせち」。それに加え、今年は“食事をシェアしない”という新しい生活様式の広がりを受け、前年に対して2型増の全21型(個食+オードブルタイプを含む)をそろえます。

<1>



<2>



<3>



### <1> 京・料亭 わらびの里「和風料亭おせち 個食」

(一客) 税込 6,480 円 (二客) 税込 12,960 円 (三客) 税込 19,440 円

京都・洛東に数寄屋造りの料亭を構える「わらびの里」。おせちに欠かせない縁起物をバランス良く詰め合わせた京風おせちです。「寿」の焼き印入り玉子焼きや金箔をあしらった黒豆など全25品入り。

### <2> 京料理 美濃吉「個食和風おせち」 (一客) 税込 10,800 円 (二客) 税込 21,600 円

1716年創業の老舗・京料理店「美濃吉」。四季折々の山海の幸を京料理に表現してきた老舗ならではの味付けが毎年好評の同店のおせち。あわびの旨煮、鮭年輪巻、鶏味噌松風、合鴨ロースほか全21品入り。

### <3> 加賀<sup>かがとごう</sup>兎郷「個食和洋おせち三客組」 (三客組) 税込 10,800 円

石川県加賀市の観光名所「月うさぎの里」に店を構える人気店。海老の旨煮、友禅紅白串、黒豆金箔などおせちに欠かせない品目を中心に、全20品をコンパクトかつリーズナブルに詰め合わせた三客組のおせちです。

## 2. 気持ちを届ける 広域配送可能な「贈れるおせち」

年始のギフトとしても人気の「贈れるおせち」は、全30型をそろえます(配送可能地域：北海道・沖縄・離島を除く。※一部配送可能地域が異なる商品があります。)広域配送おせちの承りは12月15日[火]まで。

<4>



<5>



<6>



### <4> 三笠会館「フレンチ+京おせち二段重」(3~4人前) 30,500 円

1925年創業。東京・銀座で和洋中の総合レストランを営む「三笠会館」ならではの、フレンチと京風それぞれのシェフが腕をふるう伝統メニューを詰め込んだ二段重おせちです。

### <5> 吟月「和風三段」(4~5人前) 29,700 円

徳島県・阿南市に店を構える地元割烹店。さざえ醤油煮、蒸し伊勢海老、あわび旨煮など得意とする海鮮料理をふんだんに盛り込み、丁寧に仕上げたボリューム感のある三段重に仕上げています。

### <6> 暗闇坂 宮下「和風おせち二段重」(2~3人前) 23,220 円 初登場

東京・麻布に本店を置く日本料理店。白木の箱に鴨南蛮漬、鰯西京焼、煮しめなど全28品を繊細に詰め合わせた二段重です。



### 3. “コスパ重視派”の方に！毎年人気の「京王百貨店オリジナルおせち」

21,600円という価格帯ながら三段・四段重のボリューム感が毎年好評の京王百貨店オリジナルおせちは、前年から1型増の全9型をそろえます。今年はさらに豪華な京王百貨店オリジナルおせちも初登場。

<7>



<8>



<9>



<7>「京王百貨店オリジナルおせち『麗』」(4人前) 27,000円 **初登場** **京王百貨店限定**

海鮮から肉料理まで和洋中の料理をバランスよく盛り込んだ、豪華な四段重おせちです。

<8>「京王百貨店オリジナルおせち『緑』」(4人前) 21,600円 **初登場** **京王百貨店限定**

和の二段に洋風・中華を加えた全36品目入りのボリューム満点の四段重が初登場します。

<9>「京王百貨店オリジナルおせち『寿』」(4人前) 21,600円 **京王百貨店限定**

3年連続売上1位。ロブスター、アワビ、ローストビーフなど豪華な食材が四段重に46品目が入ります。

### 4. 味の“饗宴”！有名シェフ・レストランの「コラボレーションおせち」

有名シェフ・レストランが手掛ける自慢の重をセットにし、一度に複数の名店の味が味わえるおせち。年始のお祝いに贅沢な食べ比べが楽しめる人気の「コラボレーションおせち」は、前年より5型増の計11型（うち7型が初登場）と強化しています。

<10>



<11>



<12>



<10> 京料理 たん熊北店×オテル・ドゥ・ミクニ「和・洋おせち 二段重」(2~3人前) 29,160円 **初登場**

1928年創業の老舗料亭「たん熊北店」の和の味と、素材の力を活かした現代フランス料理を手掛けるフレンチレストランの味がそろう二段重です。

<11> 日本橋 ゆかり×たいめいけん「和洋風二段重」(3~4人前) 29,160円 **初登場**

世界でも活躍する日本料理人・野永喜三夫氏と、洋食界を牽引する料理人・茂出木浩司氏。日本橋の老舗料理店三代目である2人のシェフがコラボレーションする和と洋の二段重です。

<12> 新宿 割烹 中嶋×ラ・ベツラ・ダ・オチアイ×中国名菜 孫「和洋中三段重」(4人前) 32,400円 **初登場**

日本料理の中嶋貞治氏、イタリアンの落合務氏、中国料理の孫成順氏。有名シェフ3人がそれぞれ手掛ける和・洋・中の重がセットになった豪華な三段重が実現しました。